



Das Blatt



**Obst- und Gartenbauverein
mit Imkergruppe 1906
Langenprozelten e.V.**

Vereinszeitung
Nr. 3/2018
Herbst/Winter



Unser tägliches Brot.
ERNTEDANK



*Liebe Mitglieder, Imker,
Freunde und Gönner
unseres Vereins!*

Zum Jahresende blicken wir wieder auf ein recht aktives Vereinsleben zurück mit vielen Arbeitseinsätzen, Vorträgen und Veranstaltungen.

Für ihren Einsatz danken wir allen und wünschen euch Gesegnete Weihnachten und ein Frohes Neues Jahr 2019.

*Die Vereinsleitung
i. A. Monika Krug*

**Letzte Arbeitseinsätze 2018
für die Dorfbildpflege
Donnerstags – 16:00 Uhr
15. November • 29. Nov. (bei Bedarf)**

Wir begrüßen
unser neues Mitglied
Conny Warsitz
recht herzlich!



Impressum

Das Blatt – Die Vereinszeitung wird kostenlos 3 mal im Jahr an die Mitglieder verteilt.

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:
Vorstand des Obst- und Gartenbauverein mit Imkergruppe 1906 Langenprozelten e.V.
Monika Krug, 1. Vorsitzende (Telefon 09351-4123)
Isolde Meder, 2. Vorsitzende (Telefon 09351-4361)

Redaktion: M. Krug (OGV), M. Riedmann (Imkerseite)
Gezeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers, nicht die Stellungnahme der Vereinsleitung wieder.

Layout: Dieter Prokop, DSignR*2 mediadesign

Fotos: Dagmar u. Wilfried Just, Markus Riedmann

Homepage: Markus Riedmann (OGV & Imker Websites)

Titelbild: Erntedank-Altar in der Kirche (Foto: W. Just)

Veranstaltungshinweise*

Fr 16.11.2018, 19:30 Uhr **Ehren-Abend**
im Gasthaus „Zum letzten Hieb“

Sa 15.12.2018, 11:00 Uhr Lehr- und Ausflugsfahrt zum
Seligenstadter Weihnachtsmarkt
mit Stadtführung

Fr 22.03.2019, 19:30 Uhr **Jahres-Hauptversammlung und Neuwahlen**
im Gasthaus „Zum letzten Hieb“

So 06.10.2019, 10:00 Uhr **Erntedank-Festzug mit anssl. Mittagessen**
in der OGV-Halle: Kohleroaawe und Krumbensbri

* Bitte beachten Sie auch unsere Mitteilungen im Amtsblatt, der Tagespresse und im Vereinskästchen neben der Kirche!

Termine bitte
vormerken!

GARTENPFLEGER-AUSBILDUNG ???

Die Ansprüche an die Beratung im Freizeitgartenbau steigen mit dem wachsenden Natur- und Umweltbewusstsein in der Bevölkerung stetig. Sowohl Mitglieder, als auch interessierte Bürger sehen im Gartenbauverein den kompetenten Ansprechpartner bei Fragen rund um den Hausgarten.

Um diesen Erwartungen gerecht zu werden, sollte nach der Vorstellung des Landesverbandes in jedem Verein mindestens ein versierter Gartenpfleger tätig sein. Denn nur dann ist es möglich, das fachliche Niveau der Gartenbauvereine zu halten und sogar zu steigern. Um diese Bemühungen zu unterstützen, wurde die Gartenpfleger-Ausbildung in einem 3-stufigen Ausbildungskonzept klar definiert.

Ziel ist es, fachlich versierte Multiplikatoren auszubilden, die in der Lage sind, einfache Fachfragen zu beantworten, die im Zusammenhang mit dem Freizeitgartenbau stehen, Vorträge zu halten und praktische Vorführungen durchzuführen, um so als verlängerter Arm der Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege vor Ort tätig zu werden.

Im dreistufigen Ausbildungssystem findet der Grundkurs auf Kreisebene, der Aufbaukurs auf Bezirksebene und die Spezial- und Fortbildungskurse auf Landesebene statt.

Zur Bestätigung des eigenen Wissens bietet der Landesverband eine verbandsinterne Prüfung für Gartenpfleger an, die als Abschluss dieser umfangreichen Ausbildung gedacht ist.

Mit dem Ablegen der Prüfung gehen die Gartenpfleger keine Verpflichtung gegenüber dem Landesverband ein. Nach der Prüfung ist weiterhin die Teilnahme an Seminaren für Gartenpfleger möglich.

Um unseren OGV mit Imkergruppe auf fachlicher Ebene zukunftsfähig auszurichten, suchen wir naturbegeisterte Männer und Frauen, die sich dieser Aufgabe stellen möchten.

Mehr Informationen hält die Vereinsleitung für Interessenten bereit.





Kaffee-Klatsch für unsere Senioren

Am Dienstag, den 02.10.2018, hatte der Obst- und Gartenbauverein mit Imkergruppe zum Kaffee-Klatsch in der OGV-Halle eingeladen. Wir konnten unsere Gäste mit einem Matte-Ploutz verwöhnen. Der gigantische Ploutz von ca. ¾ qm wurde von unserem Gartler und Hobby-Koch **Werner Danz** gesponsert. Für dieses Riesen-Exemplar wurden Zutaten im Wert von 50 Euro benötigt. *Lieber Werner, der Geschmack bleibt uns noch lange in Erinnerung.* Herzlichen Dank.



Die inserierenden Firmen und Sponsoren wünschen frohe Festtage!

Imhof

Hotel-Gasthof
»Zum letzten Hieb«

Frankenstraße 1 · 97737 Gemünden-Langenprozelten
Telefon: 0 93 51 / 97 11 0 · Fax: 0 93 51 / 97 11 33
www.zum-letzten-hieb.de



Familienfeiern bis 120 Personen · Tagungsräume
Restaurant · Biergarten · Terrasse · KEGELBAHNEN



Qualität die man schmeckt
Fleisch und Wurst aus Main-Spessart
Eigene Schlachtung seit 1876

Metzgerei Lutz GmbH
Langenprozelten Str. 73
Tel. 09351-3462



Gepflegte Frankenweine erhalten Sie bei:

Anton Schiebel

Langenprozelten Straße 13
97737 Gemünden-Langenprozelten
Telefon 0 93 51 / 12 22

www.weingut-hausknecht.de

SEIT 1928

RUEB

BÄCKEREI

C A F É · L E B E N S M I T T E L

Gemeindegasse 2 · 97737 Gem.-Langenprozelten · Tel. 09351-3213



Bernd Kleespies
Brot- und Feinbäckerei
Obertorstr. 21 · 97794 Rieneck
Tel. + Fax: 0 93 54 / 6 66

Törggelen-Abend mit Frankenwein und oberfränkischen Bier-Spezialitäten

Unsere Senioren fühlten sich am Kaminofen richtig wohl. Gerne haben sie ihren Besuch vom Kaffee-Klatsch bis zu unserem **1. Törggelen-Abend** ausgedehnt.



Eberhard Imhof hat speziell für uns Hausmacher Wurst im Darm gemacht.

Norbert Lutz vervollständigte das Angebot mit Balkanwürsten und Moppern, sowie Hausmacher Leberwurst, Schinken und noch mehr leckeren Wurstwaren.

Bei dieser Wurst-Auswahl, darf das richtige Brot nicht fehlen. **Bernd Kleespies** hat sein komplettes Sortiment an verschiedenen Getreide-Varianten vorgestellt. Jedes Brot hat sein eigenes Schildchen erhalten und Fragen zu den Zusammensetzungen hat Bernd vor Ort beantwortet.



Ein besonderes High-Light war die Vorbereitung des Buffets. Wilfried Just hat den Frauen in der Küche gezeigt, wie man die „Rettiche in Spiralen“ dreht. Die Besucher mussten aber auch selbst Hand anlegen: Die knackigen Radieschen waren nur gewaschen, aber nicht geputzt. Das Stück Appenzeller Käse hatte schon Tage vorher die Küche mit seinem Duft erfüllt. Die Gäste mussten sich selbst mit dem „Schweizer Käsehobel“ ihre Portion hobeln. Neben dem reichhaltigen Buffet gab es auch eine vielfältige Getränke-Auswahl: Dem „Keller-Bier“ und dem „Original Mönchshof Pils“ wurde gut zugesprochen. Unseren Weintrinkern mundete Silvaner und Spätburgunder von **Toni Schiebel**. *Der 2.10. war ein gelungener Abend. So einen Törggelen-Abend sollten wir wiederholen.*



Erntedank-Altar



Am Sonntag, den 7. Oktober, feierten wir mit unserem neuen Pfarrer Bedemoore das Erntedank-Fest. Für die musikalische Gestaltung trug die Singgruppe „Mehr“ unter der Leitung von Klaus Simon bei. Es war ein besonderer Gottesdienst. Pfarrer Bedemoore riss alle Gottesdienst-Besucher mit. Er fragte 2 Kinder in den vorderen Reihen, was sie gefrühstückt hatten. Und schlug damit eine Brücke zu den armen Ländern. Deutschland ist das gelobte Land. 2 % des Einkommens geben die Deutschen für Essen und Trinken aus. In den armen Ländern sind dies bis zu 98 % des Einkommens. Viele Länder

haben kein oder nur schmutziges Wasser zum Trinken. Das sollte uns zu denken geben. Und wir müssen täglich dankbar sein, dass wir genug zu Trinken und zu Essen haben und in Wohlstand leben.

Recht herzlich bedankt sich der Obst- und Gartenbauverein bei den Gartlern und Imkern, die ihre Ernte-Gaben für den Erntedank-Altar gespendet haben.

Unsere emsigen Frauen haben auch in diesem Jahr die Gartenvielfalt ins rechte Bild gesetzt. Am Montag haben Helfer der Gemündener Tafel die Lebensmittel abgeholt. Die Lebensmittel werden an bedürftige Personen weitergegeben.



Vereinspartnerschaft
OGV Monheim/Schwaben
OGV Langenprozelten



NACHRUF

Herr Udo Dittel,
langjähriger Vorsitzender
unseres Partnervereins
OGV Monheim
ist am 22.08.2018
nach einer längeren
schweren Krankheit
verstorben.

Eine überaus große Trauergemeinde nahm am Freitag, 07.09.2018 in Riedlingen/Donauwörth bei den Trauerfeierlichkeiten Abschied von dem beliebten Vereinsvorstand, Kommunalpolitiker und Konrektor aus Monheim. Darunter aus Langenprozelten Winfried u. Cornelia Dorsch und Winfried Felbinger.

Der 1. Bürgermeister der Stadt Monheim, Herr Günther Pfefferer, stellte eindrucksvoll den Lebenslauf von Udo Dittel dar und würdigte seine besonderen Verdienste für die Stadt, für die Grund-/Mittelschule, den Gartenbau-, Schützen-, Turn- u. Sportverein sowie für die Kolpingsfamilie.

Dem OGV Monheim stand er **24 Jahre** als 1. Vorsitzender vor.

Der OGV Langenprozelten mit Imkergruppe hat mit Udo Dittel einen guten Freund verloren. Er war es, der im Spätsommer 1993 die freundschaftlichen Bande zwischen unseren Vereinen wegen der bevorstehenden Fahnenweihe des OGV Monheim ins Rollen brachte. In den Folgejahren bis 2007 gab es viele unvergessene Begebenheiten, Treffen und gemeinsame, gartlerische Veranstaltungen. Gute Kontakte zu unserem Partnerverein in Schwaben bestehen bis heute.

WF

Jubiläen und Geburtstage

Unsere Vereinsleitung war wieder zur Gratulation für Gold- und Silberhochzeiten, sowie besonderen Geburtstagen unterwegs. Allen Jubilaren an dieser Stelle nochmals herzliche Glückwünsche.

Gute Besserung!

Allen Gartlern und Imkern, die gesundheitlich angeschlagen sind, sich in stationärer oder ärztlicher Behandlung befinden, wünschen wir auf diesem Weg alles Gute und gute Besserung.

Berichte von den vergangenen
Veranstaltungen mit OGV-Beteiligung
und dazu viele Fotos – sowie

 **Das Blatt** als PDF-Download – unter:

www.ogv-langenprozelten.de

Es sind noch Plätze frei ...

... für unsere Ausflugsfahrt am 15.12. zum

**Seligenstadter
Weihnachtsmarkt**

Anmeldung bei Dagmar Just
Tel. 09351- 8385





Met selbst brauen – die Herstellung von Honigwein ist einfacher als du denkst

Honigwein ersetzt an kalten Wintertagen den Glühwein. Im Sommer ist gekühlter Honigwein ein erfrischendes und anregendes Getränk, das bei den Gästen super ankommt. Wer dabei an honigsüß denkt, liegt jedoch falsch. Je nach Gärvorgang entsteht süßer, trockener oder herber Met. In diesem Beitrag erfährst du, wie du ihn leicht selbst brauen kannst.

Zutaten für etwa 3 Liter des germanischen Göttertrankes:

- 1 kg Honig (z.B. Blütenhonig vom Imker)
- 1 TL gärkräftige Reinzuchtheefe (die auch zur Herstellung von Weinen benutzt wird)
- Hefenährsalz nach Packungsangabe
- 0,5 l naturtrüber Apfelsaft
- 2 l Wasser

Benötigte Gerätschaften:

- 1 Gärfflasche (ca. 5 l) mit Gäraufsatz und Gummistopfen, damit das entstehende Gas entweichen kann
- 1 Thermometer
- 2 große Töpfe und ein sehr großer Topf für das Wasserbad

Zu Beginn der Prozedur steht die Hygiene. Alle Gerätschaften müssen keimfrei gemacht werden. Dies geschieht entweder durch 10-minütiges Auskochen – falls du einen Topf hast, der groß genug ist.

Anleitung zur Herstellung von Honigwein:

1. Den Honig in einen Topf gießen und im Wasserbad langsam unter Dauerrühren auflösen; Die Temperatur sollte dabei nie über 40°C ansteigen.
2. Im zweiten Topf Wasser und Apfelsaft auf 40°C erwärmen.
3. Den aufgelösten Honig hineingießen und gut umrühren.
4. Die Mischung bis auf 20°C abkühlen lassen und auf konstanter Temperatur halten.

5. Hefepilze hinzufügen; diese empfindlichen Organismen mögen keine Hitze, sondern sterben bei Temperaturen über 28°C ab und verlieren bei Temperaturen unter 20°C ihre Wirkung.
6. Das Gemisch aus Hefe, Wasser, Apfelsaft und Honig in die Gärfflasche füllen und mit dem Gäraufsatz verschließen.
7. Lagerzeit 10 Tage bis 3 Wochen bei konstanten Temperaturen zwischen 20°C und 25°C.

Schon nach kurzer Zeit beginnen die Hefekulturen, den enthaltenen Zucker zu vergären. Sie lassen Kohlensäure-Kügelchen aufsteigen, die durch das Gärröhrchen entweichen. Gelegentliches Schütteln bzw. Schwenken beschleunigt den Gärprozess.



Wie sieht man, dass der Met fertig ist?

Sobald keine CO₂-Bläschen mehr aufsteigen, ist die Gärung beendet. *Erst dann kann der Wein in normale Flaschen abgefüllt werden, ohne dass Explosionsgefahr besteht!* Wir verwenden dazu am liebsten die preiswerten Bügelverschlussflaschen.

Tipp: Füge vor der Gärung ein paar gut gewaschene Blaubeeren, Erdbeeren oder andere Früchte hinzu, um tolle Färbungen und wunderbare Geschmacksvariationen zu erzielen.